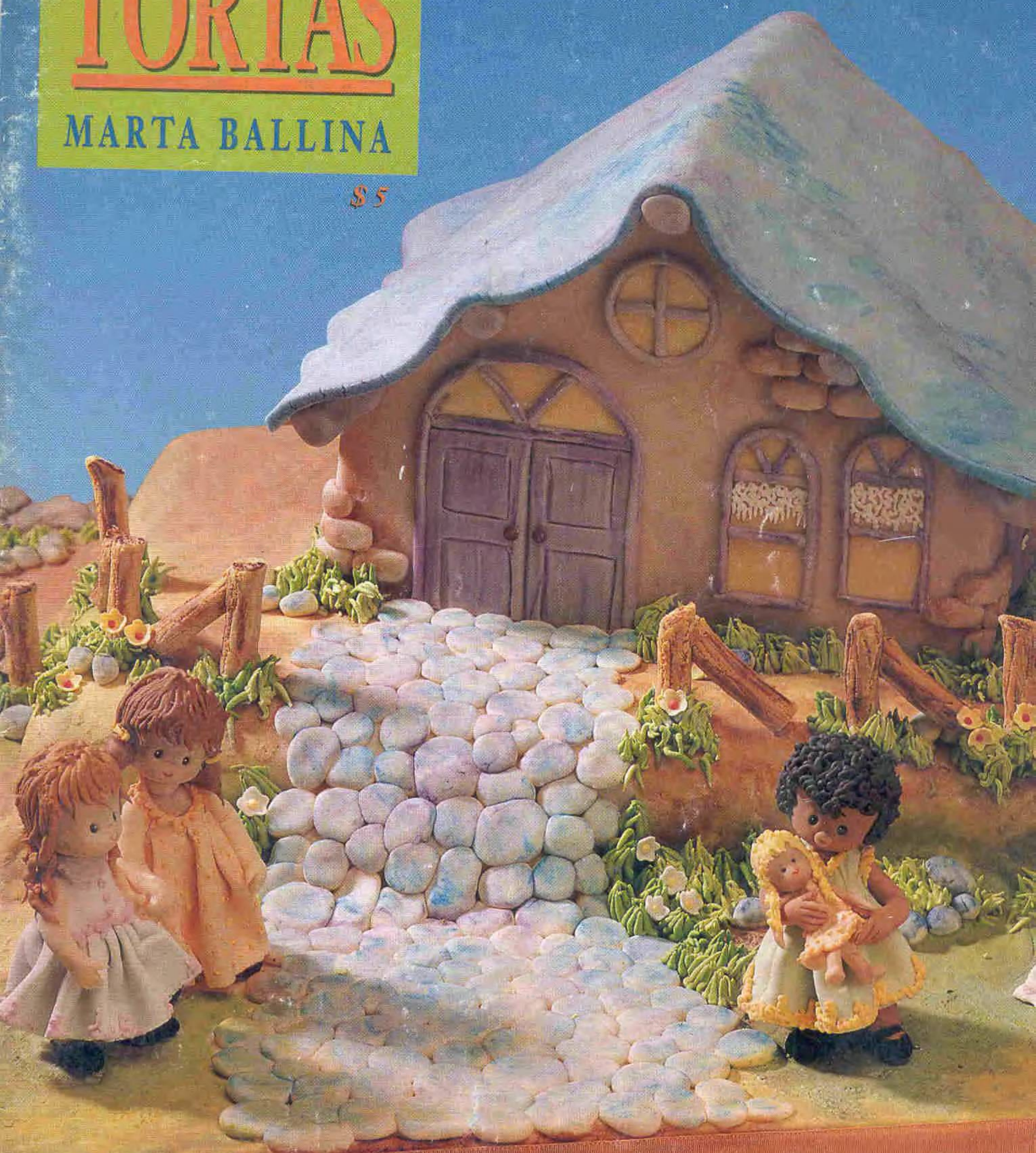


DECORANDO  
**TORTAS**

MARTA BALLINA

\$5



Nº1 / Colección '96



# *Vaquitas de San Antonio*







# VAQUITAS DE SAN ANTONIO

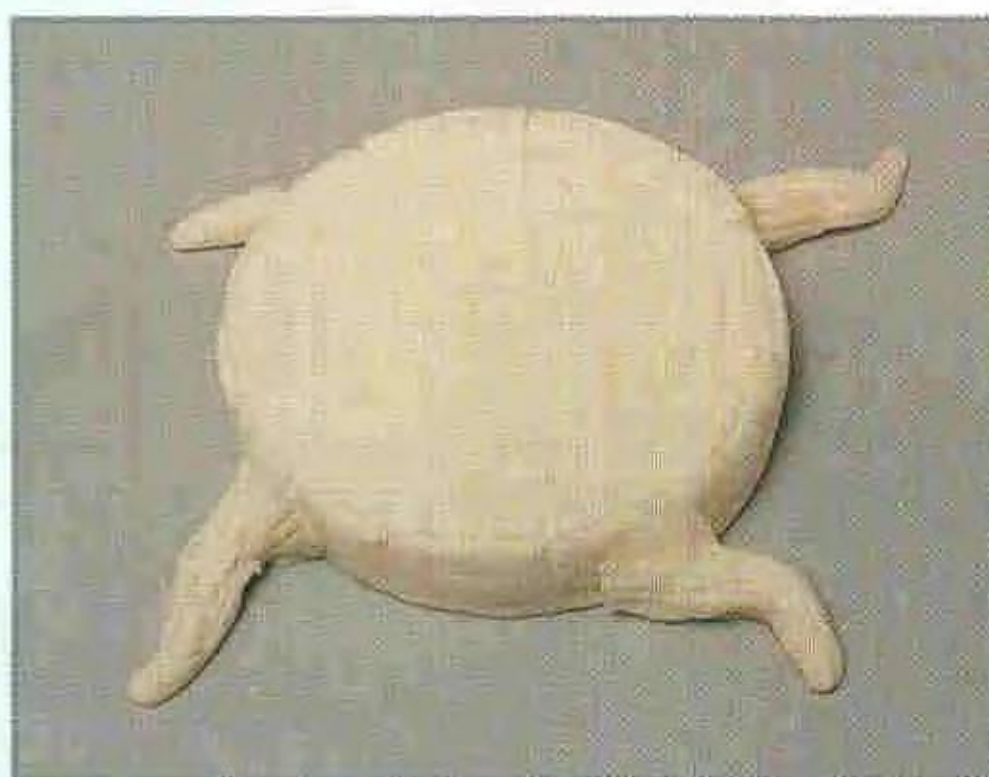
1

**TORTA:**  
preparar una torta redonda y forrarla con mazapán natural y marcarla con esteca para formar los anillos.



2

Marcar la textura del tronco y formar rollitos de pasta para hacer las raíces. Darles textura con esteca y pegarlos en los laterales.



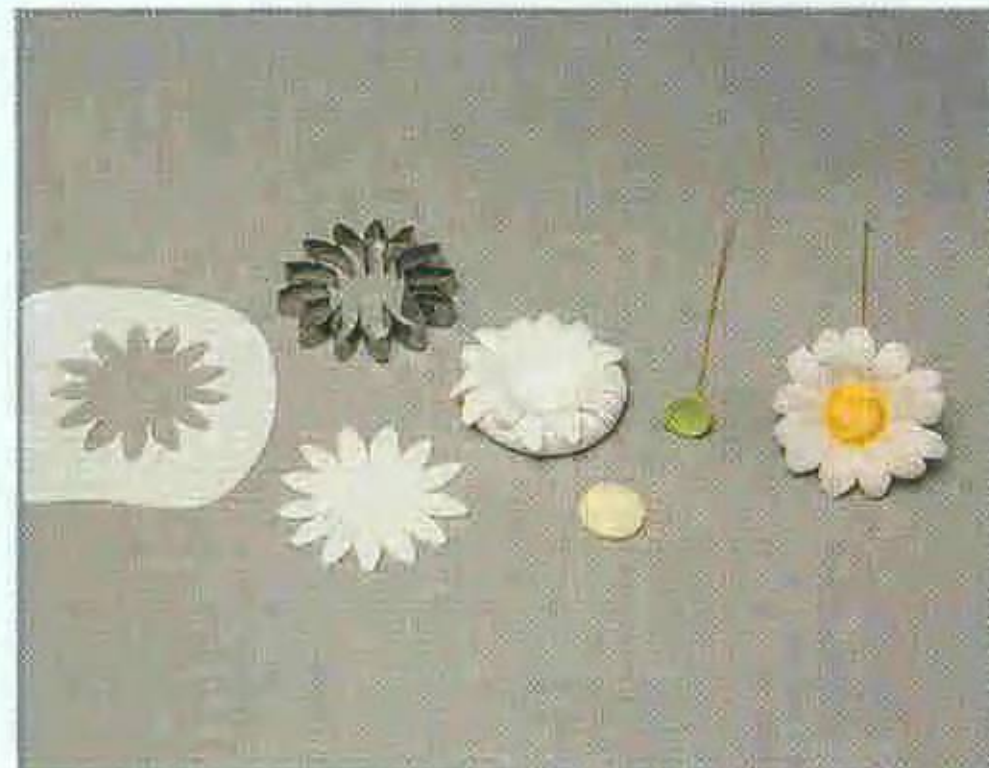
3

Pintar la torta y las raíces en tonos de marrón, con colorantes comestibles diluidos con agua.



4

**FLORES:**  
cortar en pasta blanca. Abolillar y dejar secar. Hacer el centro con una bolita aplanada y pegarla con glacé. Formar el cáliz con pastillaje verde, atravesarlo con un alambre y pegarlo a la flor con glacé.



Para realizar este trabajo, preparar previamente

## Flores grandes

Preparar pasta de goma o fondant extendido blanco, estirar y cortar las flores con cortante de crisantemo. Abolillar el centro y los pétalos. Aparte, formar un rollito de pastillaje y cerrarlo formando un anillo. Apoyar sobre éste la flor y dejarla secar allí para que tome forma. Para hacer el centro, modelar una bolita de pasta de goma amarilla, aplanarla y pegarla con glacé.

Para hacer el tallo de las flores, formar el cáliz con un conito de pasta verde. Luego, tomar un alambre, hacerle un ganchito en un extremo y atravesar el cáliz hasta sujetar el ganchito. Pegar el cáliz con glacé en la parte posterior de la flor y dejar secar.

## Flores pequeñas

Se pueden realizar en varios colores de glacé en manga con boquilla para flores goteadas o "drops", sobre un papel celofán. Para ello, apoyar la boquilla sobre el celofán, presionar para que salga el glacé y, sin dejar de presionar, realizar un giro para formar la florcita.

Decorar el centro con un puntito de glacé contrastante. Dejar secar.

## Hojas y tronquitos

Cortar las hojas en pasta de goma o fondant extendido teñido de verde, con cortantes de distintas formas.

Algunas pueden abolillarse en sus bordes, a otras marcarles la nervadura con esteca o marcador especial y las restantes pueden alambrarse.

Cortar una de las hojas y dejarla secar sobre una superficie curva para luego hacer el asiento de la vaquita que está tejiendo.



Modelar tronquitos en mazapán y pintarlos con colorante marrón. Pegar dos de estos tronquitos con glacé a cada lado de la hoja curva para formar el asiento.

## Vaquitas de San Antonio

Para el cuerpo, modelar sobre un telgopor un conito de mazapán, atravesarlo con un palillo que sobresalga en la parte superior y humedecer con clara. Modelar una bolita para formar la cabeza y pincharla al palillo. Aplanar en el sector de la cara, humedecer con clara y rellenar con pasta color natural. Perforar con un palillo para formar los ojos y pegar con clara una bolita a modo de nariz. Rellenar los ojos con glacé en cartucho y hacer la mirada con un puntito de glacé negro. Pintar la boca con un pincel. Insertar cabitos secos de cereza a modo de antenas.

Modelar las patas y los bracitos con mazapán negro y pegarlos con clara.

Pintar motitas en el cuerpo con colorante negro diluido con agua. Una vez que todo esté seco, retirar el palillo por debajo del telgopor.

Para hacer las vaquitas que están durmiendo, cortar una hoja en pasta de goma, ubicar sólo tres cabecitas, plegar la hoja y dejar secar.

## Decoración

Preparar una torta rectangular de 26 cm por 36 cm, una torta redonda de 18 cm de diámetro y pegar cada una con dulce de leche sobre un cartón forrado con papel aluminio.

Untar toda la torta rectangular con merengue italiano verde. Aparte, forrar la torta redonda en mazapán natural y marcarla con esteca para formar los anillos y la textura del tronco. Formar rollos de pasta para hacer las raíces, dar-



**5**  
**VAQUITAS:**  
modelar el cuerpo sobre un telgopor. Modelar la cabeza y pincharla al palillo. Hacer la cara y modelar las patas. Pintar motitas en el cuerpo con colorante. Dejar secar. Retirar el palillo por debajo del telgopor.



**6**  
Para hacer las vaquitas que están durmiendo, cortar una hoja en pasta de goma, ubicar sólo tres cabecitas, plegar la hoja y dejar secar.

les textura con esteca y pegarlos en los laterales. Pintar la torta y las raíces en tonos de marrón, con colorantes comestibles diluidos con agua.

Ubicar la torta rectangular sobre una bandeja de 34 cm por 44 cm, forrada con pasta marrón y decorado su contorno con una cinta al tono.

Ubicar la torta redonda sobre la torta rectangular, en el centro. Pegar los tronquitos de mazapán al merengue. Decorar alrededor con glacé verde en manga y boquilla para pastito.

Pegar hojas y decorar florcitas goteadas en los laterales de la torta. Insertar las flores, las hojas y distribuir las vaquitas de San Antonio. 🐜









# Divertida y coqueta

Para realizar este modelo, preparar previamente los accesorios de tocador.

## Peines

Preparar pastillaje blanco, estirarlo a 3 mm de espesor, recortar los peines según el Suplemento Moldes y dejar secar. Decorar los contornos con glacé blanco en cartucho, dejar secar y pintar con colorante comestible dorado.

## Secador

Para hacer el cuerpo del secador, hornear un budín en una lata de tomates y tornear los extremos para darle forma de "barril".

Aparte, estirar fondant extendido teñido de gris de unos 3 mm de espesor. Marcarlo en diagonal con palote sin fin, primero hacia un lado y luego hacia el otro. Untar el secador con dulce de leche y forrarlo con fondant extendido blanco. Cortar un rectángulo y pegarlo en el centro como si fuera una etiqueta. Aparte, recortar un círculo del diámetro de la parte posterior del secador y pegarlo con dulce.

Modelar el tubo en pasta blanca y pegarlo al cuerpo del secador con glacé. Decorar la unión de ambas partes con glacé blanco en cartucho.

Para hacer el mango, modelar un tubo en pasta blanca y cortarle un extre-

**Un set completo de tocador, realizado con budín y fondant extendido.**

**Sólo para chicas que se miran mucho en el espejo.**



1

Preparar pastillaje blanco, estirarlo, recortar los peines y dejar secar. Decorar los contornos con glacé blanco en cartucho, dejar secar y pintar con colorante dorado.

2

**SECADOR:** para el cuerpo del secador, hornear un budín en una lata de tomates y tornear los extremos para darle una forma de "barril".



# DIVERTIDA Y COQUETA

3

Forrar el secador con fondant extendido blanco. Modelar el tubo en pasta blanca y pegarlo al cuerpo del secador con glacé. Decorar la unión de ambas partes con glacé blanco en cartucho.



4

## MANGO:

modelar un tubo en pasta blanca y cortarle un extremo en forma de "V" y el otro en diagonal. Pegar este último por debajo del cuerpo del secador. Modelar y cortar un rectángulo y pegarlo en el mango.



5

Modelar los interruptores en fondant gris, marcarlos con esteca y pegarlos. Modelar los enchufes y el cable en la misma pasta. Pintar el extremo del tubo con gris y los detalles con dorado.



mo en forma de "V" irregular y el otro en diagonal. Ubicar este último por debajo del cuerpo del secador, pegándolo con glacé. Simular la unión de ambas piezas pegando un rollito de pasta blanca.

Modelar y cortar un rectángulo de pasta blanca y pegarlo en el mango. Sobre éste, pegar con glacé los interruptores modelados en fondant extendido color gris. Marcarlos con esteca.

Con esta misma pasta, realizar un rollito bien largo para simular el cable. El enchufe y la parte que se conecta al mango del secador se modelan también en fondant gris y se marcan con esteca.

Pintar el extremo del tubo con colorante gris y los detalles de la etiqueta y el mango con colorante dorado.

## Toalla

Para hacer el recorte de tela que simula la toalla, estirar un rectángulo de fondant extendido o pasta de goma teñida de celeste.

## Decoración

Preparar una torta redonda de 36 cm de diámetro y forrarla con fondant extendido teñido de color natural. Pegarla con dulce de leche sobre un disco de cartón forrado con papel aluminio y ubicarla sobre una bandeja de 46 cm de diámetro, forrada con la misma pasta. Decorar el borde inferior de la torta con una guarda de glacé blanco en manga con boquilla rizada.

Pegar con glacé el recorte de fondant celeste dándole movimiento, de modo que caiga un poco sobre el lateral de la torta. Decorar sus bordes con glacé celeste más oscuro en cartucho, simulando la puntilla de la toalla. Luego, ubicar los accesorios (peines y secador), pegándolos a la torta con glacé. 🍷



# *Merengue suizo*

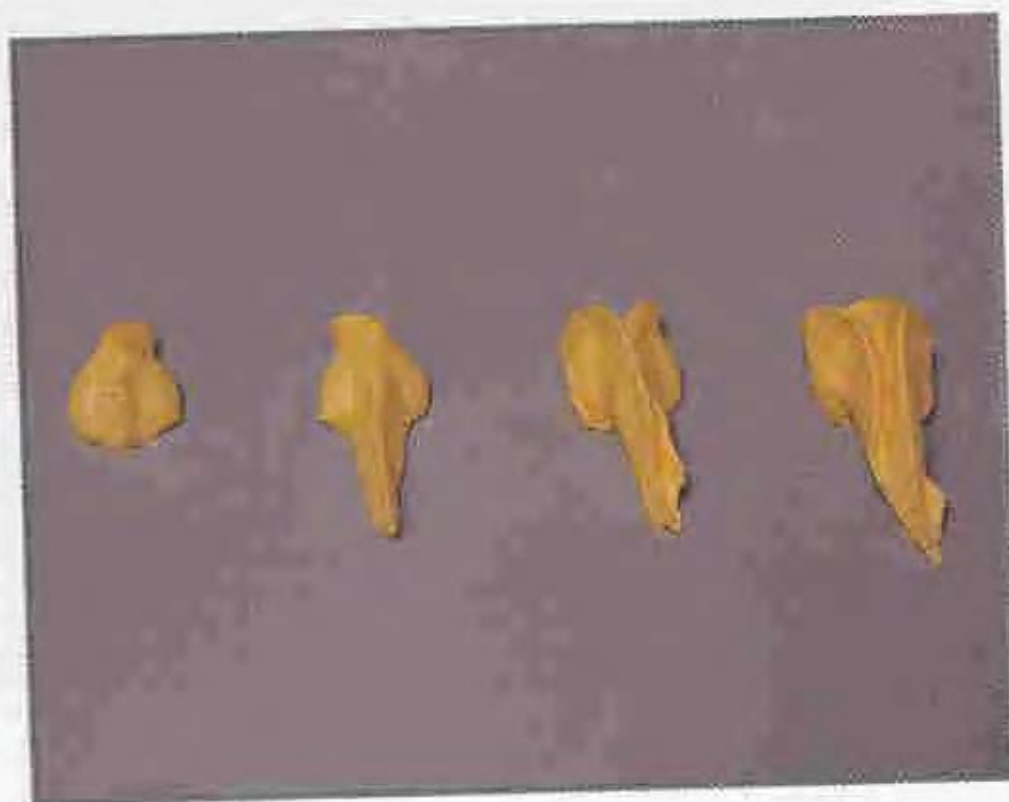




# MERENGUE SUIZO

1

**ALVERJILLAS:**  
con glacé en manga con boquilla para pétalos, sobre un celofán, formar el pétalo central continuando el trazo hacia abajo. Completar con un pétalo a cada lado. Dejar secar y retirar.



2

**DECORACION:**  
preparar una torta, rellenarla a gusto y pegarla sobre un disco de cartón forrado con papel aluminio. Preparar el merengue y comenzar a untar la torta.



3

Para alisar la superficie de la torta, tomar la espátula de cada extremo y pasarla suavemente sobre el merengue hasta emparejar.



4

Untar con cuidado los laterales de la torta.



*Con este tema introducimos decoraciones rápidas para vender o para agasajar a su familia con tortas que van a resultar superdeliciosas a la hora de satisfacer los gustos de todos. Esta torta está cubierta y decorada con un riquísimo merengue suizo.*

Para comenzar el trabajo, preparar con anterioridad las flores de glacé

## Alverjillas

Colocar glacé en manga con boquilla para pétalos y comenzar a decorar sobre un papel celofán pinchado sobre un telgopor.

Con el lado más ancho de la boquilla apoyado sobre la superficie y el otro extremo hacia arriba, presionar para formar la parte central de la flor y después continuar el trazo hacia abajo. Luego, en la misma posición pero inclinando la boquilla hacia la derecha, realizar el pétalo de dicho lado —que es algo curvo—, uniéndolo con el central en la base. Completar realizando de la misma forma el tercer pétalo, pero hacia el lado inverso. Dejar secar y retirar del celofán.

## Decoración

Preparar una torta de 24 cm de diámetro, cortarla en dos o tres capas, rellenarla a gusto, llevar a la heladera varias horas. Retirla y pegarla con dulce de leche sobre un disco de cartón forrado con papel aluminio.

Aparte, preparar el merengue suizo (ver receta) y comenzar a untar la torta con ayuda de una espátula de cocina. Pa-



## Receta del merengue suizo

### Ingredientes

- 250 g de azúcar
- 100 cc de agua
- 3 claras
- 400 g de manteca

Preparar un almíbar con el agua y el azúcar hasta lograr punto "bólitita blanda" (120° C).

Aparte, batir las claras a punto nieve y comenzar a agregar el almíbar caliente —de a chorritos— sin dejar de batir. Luego, incorporar la manteca a temperatura ambiente en trozos y seguir trabajando hasta que el merengue esté bien liviano y esponjoso.

ra alisar su superficie, tomar la espátula de cada extremo y pasarla suavemente sobre el merengue hasta emparejarlo. Luego, untar con cuidado los laterales de la torta. Alisar el merengue de los laterales con ayuda de una espátula ancha.

Lo ideal para realizar el espatulado es ubicar la torta sobre un soporte giratorio y, dejando la espátula quieta, hacer girar el plato para alisar el merengue de los laterales. Luego, colocar el merengue en manga con boquilla grande para hojas y decorar una guarda en todo el borde superior de la torta.

Para formar los bouquets, marcar ondas en los laterales con un palillo de brochette, las cuales servirán de guía para ubicar las alverjillas. Luego, simplemente, insertar las flores al merengue siguiendo las líneas realizadas. Decorar hojitas sobre las flores utilizando glacé verde en cartucho cortado en "V" para hacer hojas.

Por último, ubicar la torta sobre una bandeja cubierta con una blonda y decorar el borde inferior realizando un zigzag con el merengue en manga con boquilla rizada. Realizar un bouquet en la parte superior.



5

Alisar el merengue de los laterales con una espátula más ancha.



6

Colocar el merengue en manga con boquilla para hojas y decorar una guarda en todo el borde superior de la torta.



7

Marcar ondas en los laterales y insertar las flores al merengue, formando varios bouquets. Decorar hojitas con glacé verde en cartucho.

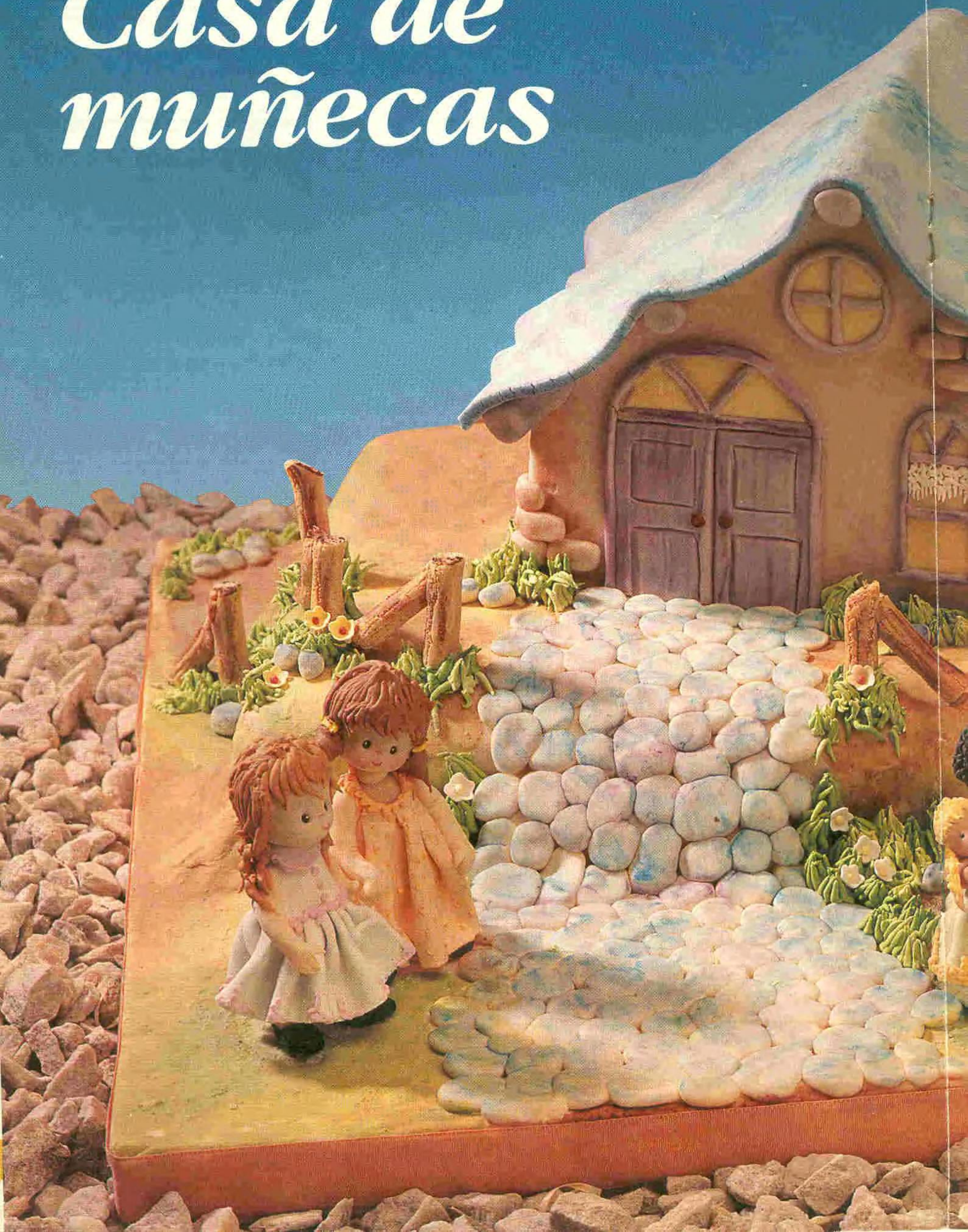


8

Ubicar la torta sobre una bandeja y decorar el borde inferior realizando un zigzag con el merengue en manga con boquilla rizada.



# *Casa de muñecas*









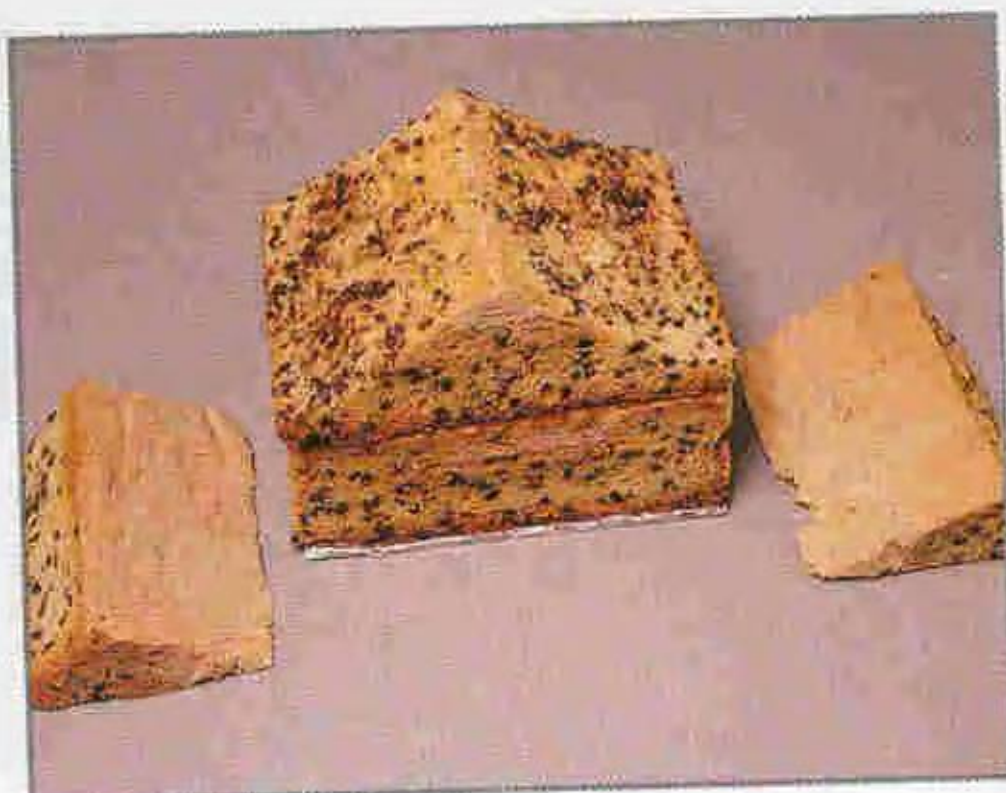


# CASA DE MUÑECAS

1

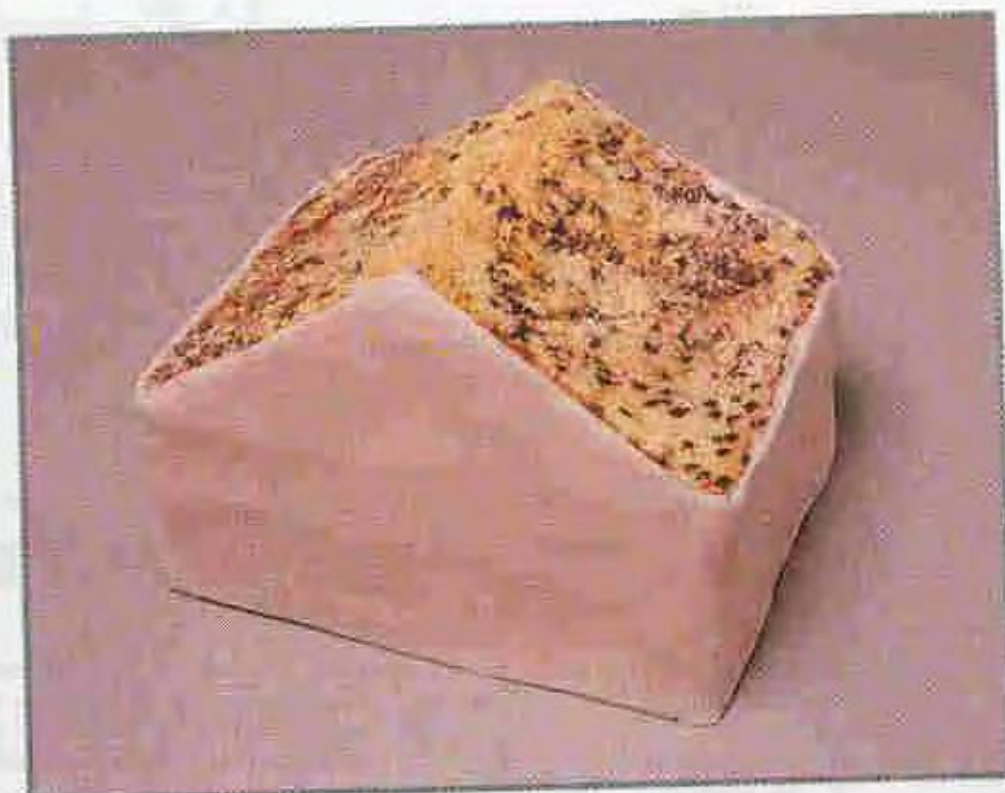
## CABAÑA:

preparar un bizcochuelo, cortarlo al medio y pegar con dulce de leche uno sobre otro. Pegar el conjunto sobre un cartón forrado con papel aluminio y cortar los techos.



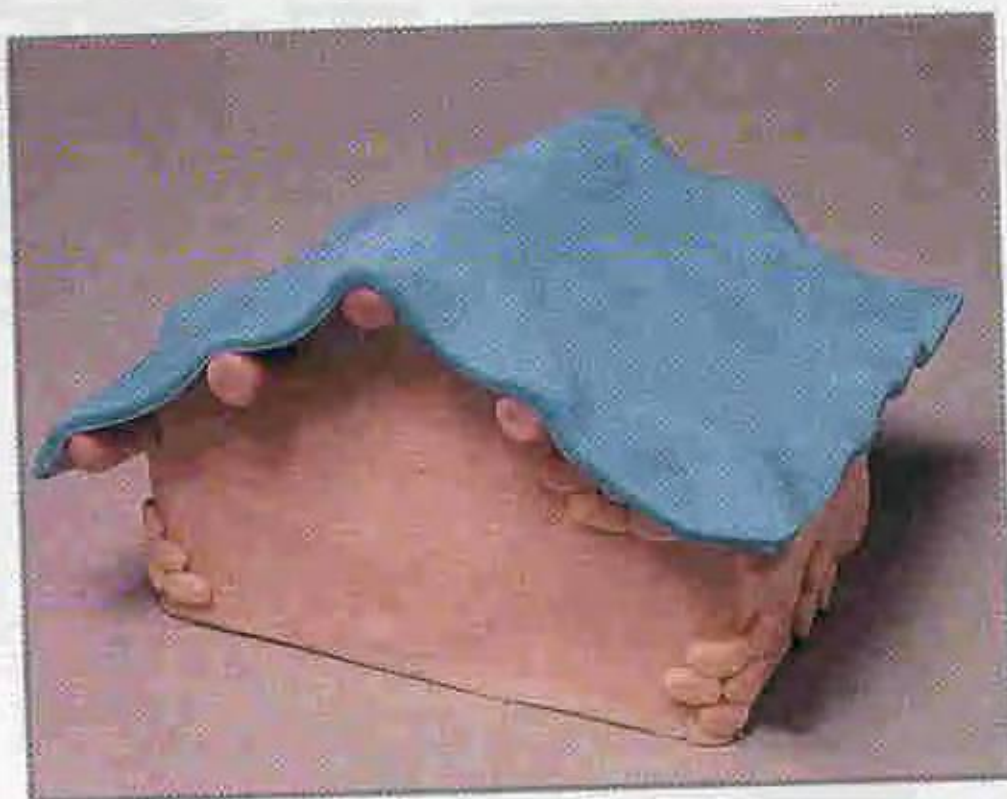
2

Untar los laterales con dulce de leche y forrarlos con mazapán teñido de rosa pastel.



3

Modelar ladrillos y pegarlos a las paredes con clara. Estirar mazapán celeste para el techo, untar el techo con dulce y pegar el recorte. Modelar tirantes y pegarlos por debajo del techo.



4

Recortar la puerta y marcarla. Pegarle con clara rollitos de mazapán. Pintar y dejar secar. Pegar con glacé a la cabaña. Formar las ventanas con rollitos similares.



## Muñequita sentada

Sobre un telgopor, modelar dos rollitos de mazapán para las piernas. Doblar los extremos para formar los zapatitos. Modelar el cuerpo con forma de cono y atravesarlo con un palillo, de modo que sobresalga en la parte superior. Hacer el cuello con un rollito de mazapán y colocarlo alrededor del palillo.

Modelar la cabeza con una bolita y realizar dos orificios para los ojos. Insertar en el palillo. Rellenar los ojos con un puntito de glacé. Pintar la boquita y la nariz con colorante comestible rojo y pincel fino.

Para hacer el vestido, estirar fondant extendido y recortar. Abolillar para darle movimiento y pegar al cuerpo con clara. Decorar los detalles del vestido con glacé en cartucho y pintar los zapatos con colorante negro. Modelar los bracitos y pegarlos al cuerpo con clara. Decorar el pelo con glacé en cartucho. Una vez que todo esté seco, retirar el palillo por la parte inferior.

## Muñequita parada

Modelar un rollito y afinarlo en ambos extremos. Cortar uno de ellos al medio para formar las piernas y doblar para hacer los zapatitos. Atravesar con un palillo y continuar de la forma explicada en la muñeca sentada.

## Cabaña

Preparar un bizcochuelo de 20 cm por 30 cm y 8 cm de alto. Cortarlo al medio de modo que queden dos bizcochuelos de 15 cm por 20 cm. Pegar con dulce de leche uno sobre otro y luego pegar el conjunto sobre un cartón forrado con papel aluminio.

Cortar para formar los techos. Untar los laterales con dulce de leche y forrarlos con mazapán teñido de rosa pastel. Con el mismo mazapán, modelar ladri-



llos y pegarlos a las paredes con clara.

Aparte, estirar mazapán celeste y cortar el techo, untarlo con dulce de leche y pegarlo. Modelar tronquitos a modo de tirantes y pegarlos con clara en el frente y en la parte posterior de la cabaña, por debajo del techo.


Recortar en mazapán la puerta y marcarla con esteca. Pegar con clara rollitos de mazapán para darle relieve y pintarla con colorante diluido en agua para imitar la madera. Dejar secar y pegar a la cabaña con glacé.

Formar las ventanas con rollitos similares. Decorar las cortinas con glacé en cartucho. Tonalizar el techo con colorantes celeste y lila diluidos con agua. Pincelar las paredes en distintos tonos de marrón.

## Decoración

Aparte, preparar una torta rectangular de 26 cm por 36 cm, rellenarla y redondear las aristas. Pegarla sobre un cartón forrado con papel aluminio y forrarla con mazapán natural. Pincelar con colorante marrón diluido con agua y ubicar sobre una bandeja de 45 cm por 50 cm, forrada con mazapán natural y su contorno decorado con una cinta. Tonalizar con colorante verde diluido la bandeja y la torta.

Realizar una cerca con tronquitos modelados en mazapán, pegándolos a la torta con glacé. Para hacer el caminito, modelar bolitas, aplanarlas y pegarlas con glacé. Tonalizar con colorantes celeste y rosa. Decorar algunos sectores con glacé verde en manga y boquilla para pastito, pegar florcitas de glacé o pasta y espolvorear con cacao.

Modelar un jugueto de té con mazapán y colocar las muñequitas, pegándolas a la bandeja con glacé. 



5

Decorar las cortinas con glacé en cartucho. Tonalizar el techo con colorantes celeste y lila. Pincelar las paredes en distintos tonos de marrón.



6

### **MUÑEQUITA SENTADA:**

modelar las piernas y el cuerpo. Atravesar con un palillo. Modelar la cabeza e insertarla. Realizar el vestido y pegar al cuerpo. Modelar los bracitos y pegarlos. Decorar el pelo con glacé. Retirar el palillo.



7

### **MUÑEQUITA PARADA:**

modelar un rollito y afinarlo en ambos extremos. Cortar uno de ellos al medio para formar las piernas y doblar para hacer los zapatitos. Atravesar con un palillo y continuar como en la muñeca sentada.









# Boda inolvidable



Realizar previamente las flores de pasta de goma y las columnas de pastillaje

## Flores grandes

Para hacer el soporte que dará forma a la flor, modelar una bolita de pastillaje y marcarla con un huevo (o una esferita de telgopor). Dejar secar y forrar con papel aluminio. Este soporte servirá para toda vez que se tengan que realizar estas flores.

Aparte, estirar pasta de goma teñida de color salmón, cortar –para cada flor– 5 pétalos con cortante de pétalos. Abolillar los bordes de cada pétalo por el revés y el centro por el frente. Para pegar los pétalos, cortar un cáliz en pasta salmón, abolillarlo y ubicarlo sobre el soporte. Pincelarlo con goma arábica y pegar los pétalos de modo que se superpongan un poco entre sí. Perforar en el centro con un palillo de brochette y dejar secar.

Aparte, preparar los pistilos. Tomar hilo de coser amarillo y enrollarlo alrededor de dos dedos, realizando 14 vueltas. Retirar y sujetar con cinta engomada a un alambre forrado verde. Colocar en un plato colorante comestible anaranjado diluido con agua, cortar al medio las vueltas de hilo y humedecer las puntas para teñirlas.

Una vez seca, retirar la flor de la base e introducir el alambre con los pistilos por el orificio.



1

### **FLOR GRANDE:**

preparar pasta de goma color salmón, cortar un cáliz con cortante especial y abolillarlo para formar una base sobre la que se pegarán los pétalos.



2

Ubicar el cáliz sobre un soporte de pastillaje forrado con papel aluminio. Cortar los pétalos, abolillarlos y pegarlos sobre el cáliz, superponiéndolos un poco entre sí. Perforar en el centro.



3

Aparte, preparar los pistilos con hilo de coser amarillo y alambre forrado verde. Introducir el alambre con los pistilos por el orificio de la flor y pegarlo.



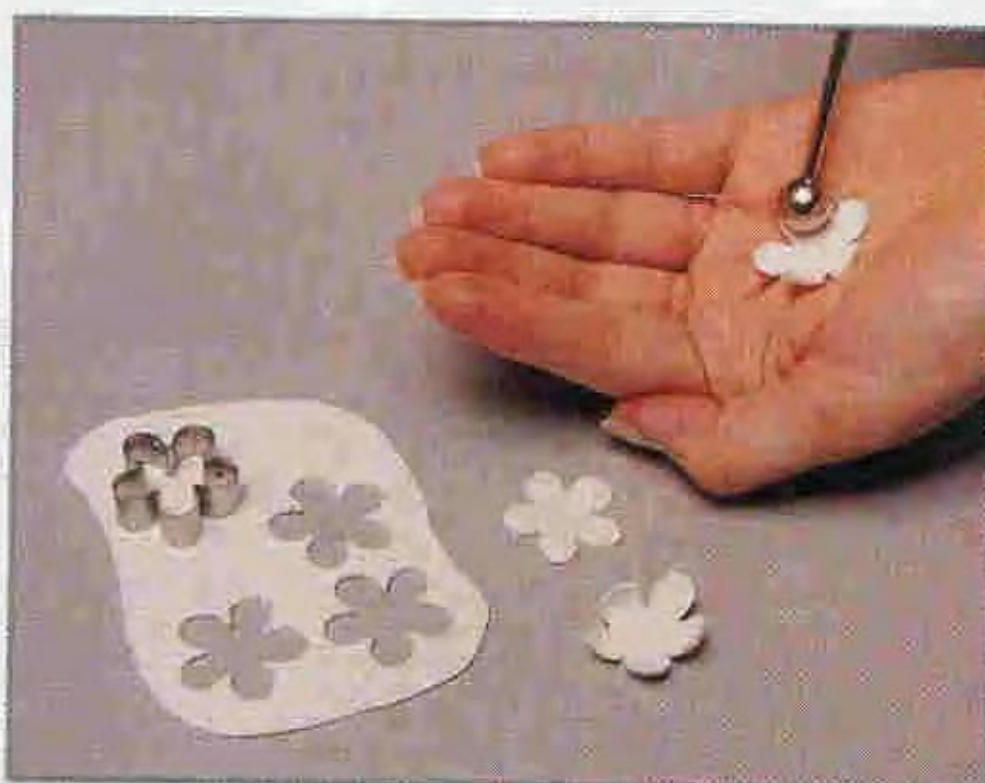
4

Modelar un conito de pasta verde. Afinar la parte ancha con los dedos, introducirlo por el alambre y pegarlo en la parte posterior de la flor.



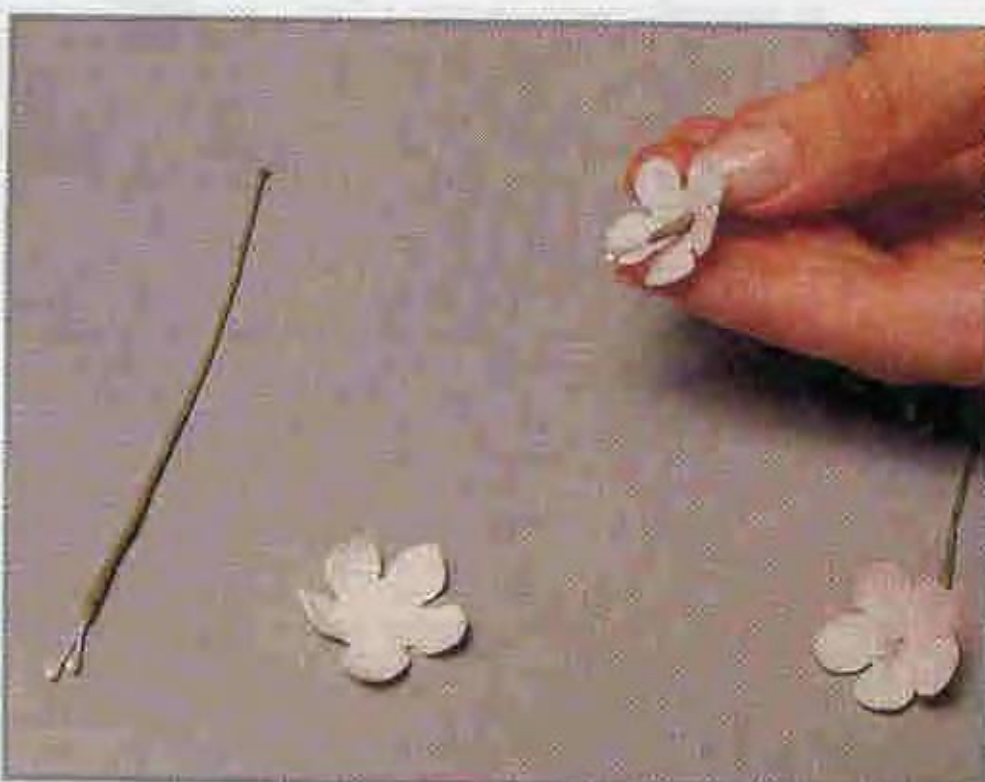
5

**FLOR PEQUEÑA:** cortar las flores con cortante de nomeolvides en pasta de goma blanca. Abolillar los pétalos y el centro.



6

Hacer los pistilos. Introducir el alambre por el centro de la flor y pegar con goma arábica. En la base, por detrás, hacer un "pellizco" para que quede bien sujeta al alambre. Pincelar apenas con colorante salmón.



7

**COLUMNAS:** hacer un cilindro en cartulina y forrarlo con el rectángulo de pastillaje. Dejar secar. Cortar las bases con dos cortapastas de distintos diámetros. Dejar secar. Decorar con glacé en cartucho.



Para el cáliz, modelar un conito de pasta de goma verde. Introducirlo por el alambre y pegarlo con goma arábica en la parte posterior de la flor para darle un buen sostén. Preparar en total 7 flores grandes.

## Flor pequeña

Estirar pasta de goma blanca fina y cortar la flor con cortante de nomeolvides. Abolillar los pétalos y el centro.

Aparte, para hacer los pistilos, sujetar con cinta engomada dos pistilos blancos a un alambre forrado. Introducir el alambre por el centro de la flor y pegar con goma arábica. En la base de la flor, por detrás, hacer un pequeño "pellizco" para que quede bien sujeta al alambre. Pincelar con un toque de colorante comestible logrando una tonalidad salmón. Realizar en total unas 25 flores pequeñas.

## Flor fantasía

Modelar un conito de pasta de goma color salmón y, en la parte ancha, cortar en cruz con una tijera pequeña. Abolillar cada sector con un palillo de brochette para formar los pétalos. Tomar un alambre forrado y hacerle un ganchito en un extremo. Atravesar la flor con el extremo libre y llevar hacia abajo hasta que el ganchito quede sujeto a la pasta. Pegar con goma arábica. Preparar en total unas 11 flores fantasía.

## Hojas

Estirar pasta de goma color verde, cortar con cortante de hoja y marcar con marcador de nervaduras. Para hacer el tallo, pegar con goma arábica un alambre forrado en la parte posterior de la hoja. Dejar secar. Preparar unas 25 hojas o más.



## Bouquets

Preparar cada bouquet con 2 o 3 flores grandes, 10 flores pequeñas, 4 o 5 flores fantasía y unas 10 hojas. Sujetar todo por los tallos con cinta de floristería intercalando lacitos de cinta blanca. Decorar uno de los ramos con un moño de cinta ancha. Preparar 3 ramos en total variando, si se desea, las cantidades de flores en cada uno.

## Columnas

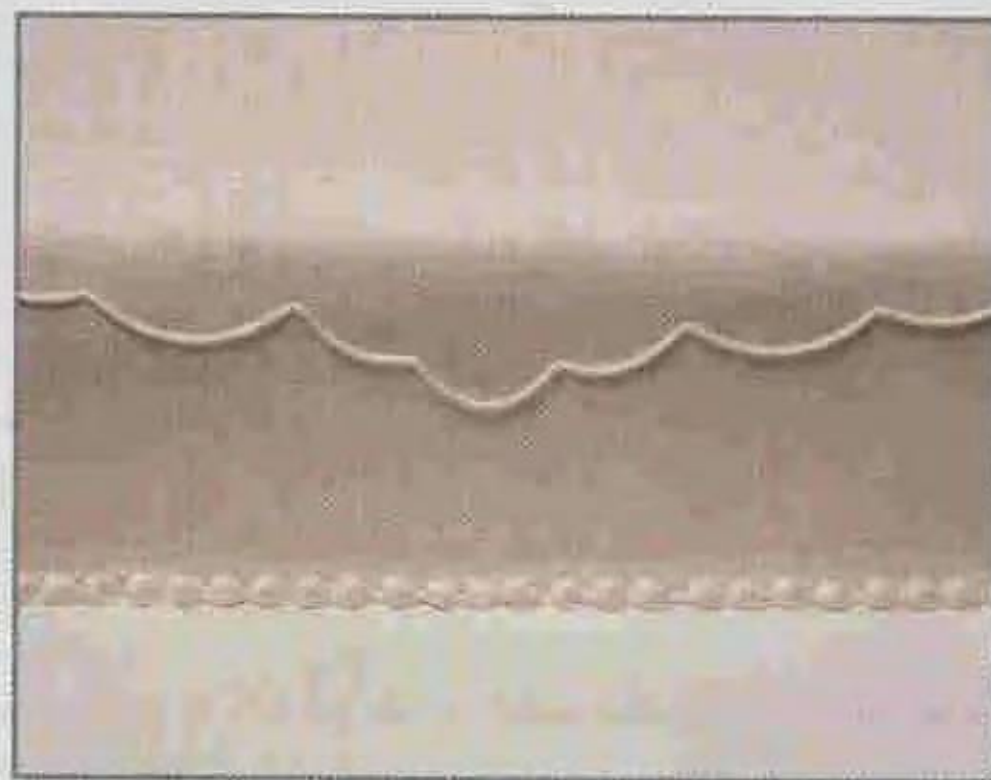
Estirar pastillaje de 4 mm y cortar –según el Suplemento Moldes– los rectángulos que forman las columnas. Hacer un cilindro en cartulina usando el mismo patrón y forrarlo con el rectángulo de pastillaje suavizando la unión con agua. Dejar secar.

Aparte, cortar las bases –según el molde– con dos cortapastas de distintos diámetros. Dejar secar. Pegar las piezas con glacé, formando 4 columnas en total. Decorarlas con glacé en cartucho.

## Decoración

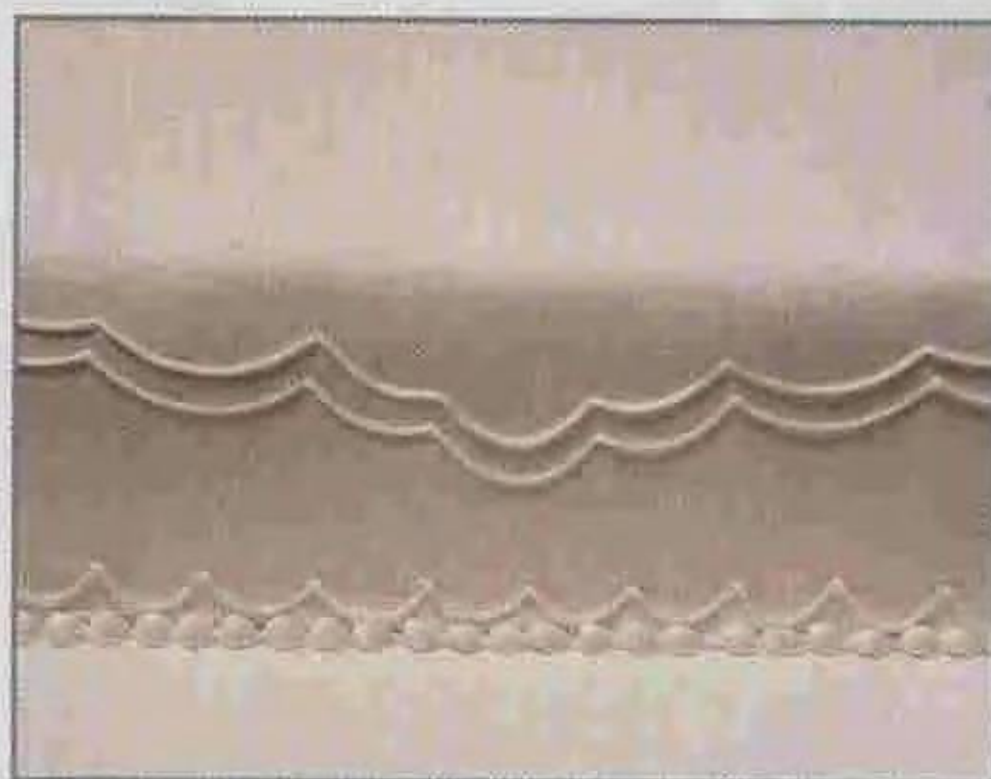
Preparar dos tortas cuadradas forradas con fondant extendido blanco: una de 20 cm de lado y otra de 30 cm de lado. Pegar cada una con dulce de leche sobre un cartón forrado con papel aluminio. Luego, pegar la torta menor sobre una bandeja de 30 cm de lado, forrada con fondant extendido, y la mayor sobre una de 44 cm de lado. Decorar los bordes con una cinta al tono.

Decorar un borde con glacé en manga y boquilla redonda lisa en el piso inferior. Con glacé en cartucho decorar los laterales formando ondas y una puntilla según el diseño del molde. Ubicar las 4 columnas (ver Suplemento Moldes) pegarlas con glacé a la torta. Colocar el separador. Luego, decorar de la misma forma el piso superior y ubicarlo sobre el separador. Por último, colocar los bouquets.



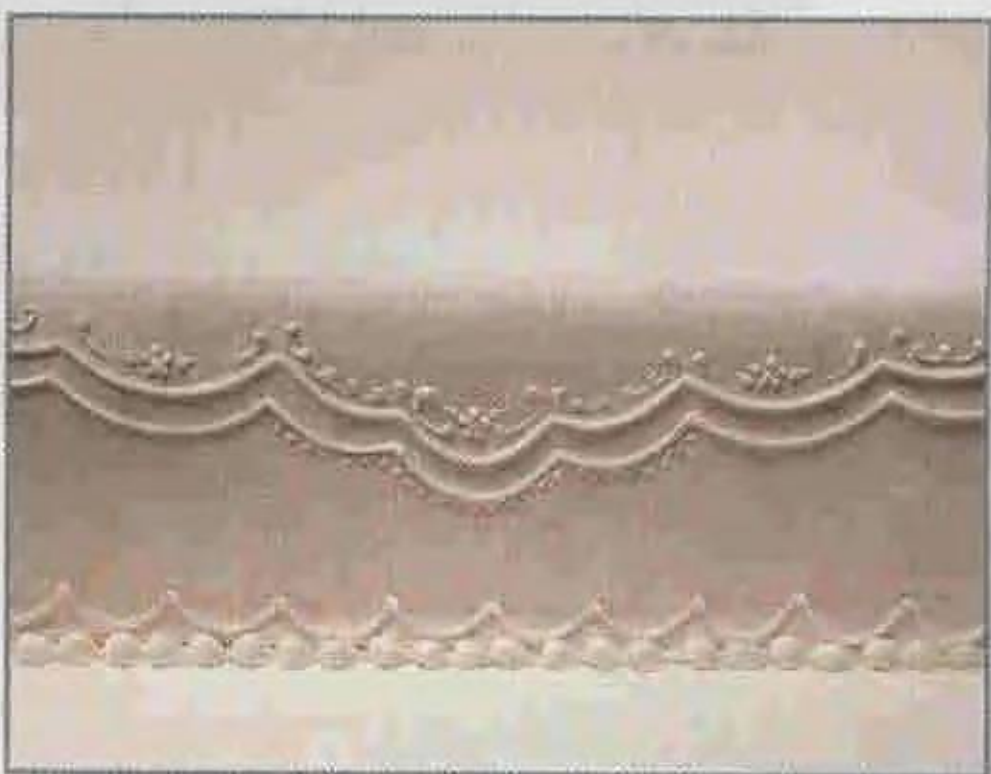
8

Decorar los laterales de ambas tortas con glacé en cartucho para trazos finos, guiándose por el diseño. Decorar primero una línea de ondas que vaya de un extremo al otro de la torta.



9

Debajo de la primera línea, decorar una segunda línea paralela. Sobre la guarda inferior realizar ondas muy pequeñas.



10

Para formar una puntilla, decorar la línea inferior con puntitos de glacé en cartucho y la superior con una guarda.










# Un día de buena pesca



*Un delicioso  
pescado preparado  
con pionono y  
forrado con  
mazapán. El color se  
logra con colorante  
plateado.*

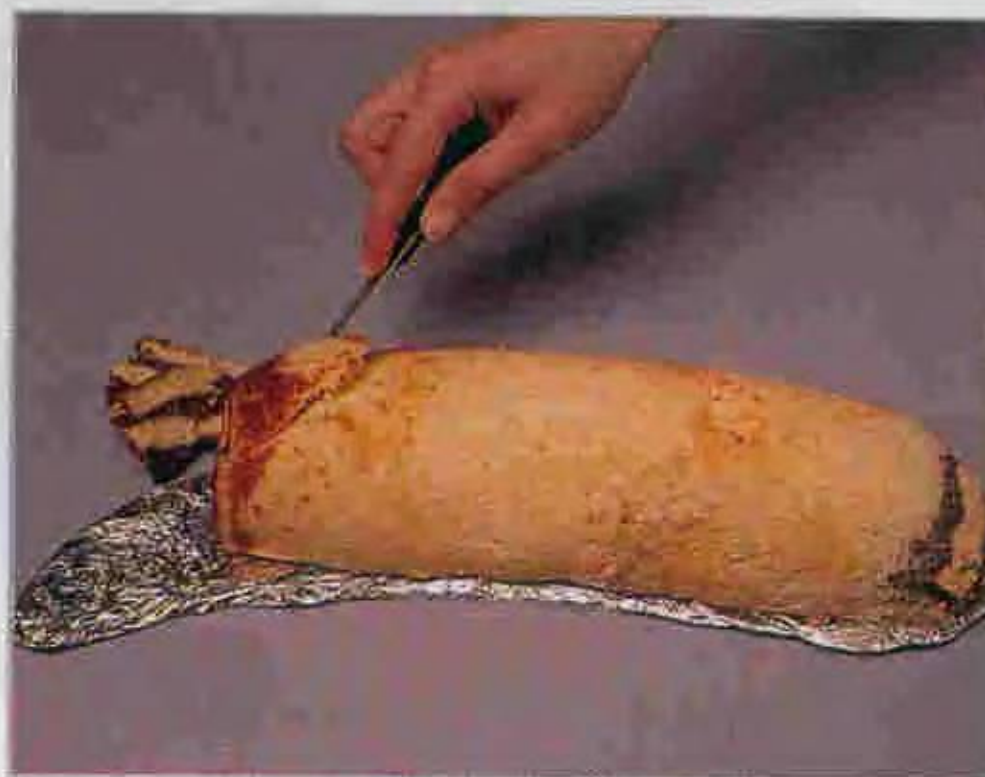
 Para realizar este modelo, preparar previamente

Cortar el diseño del pescado en cartón (ver Suplemento Moldes) y forrarlo con papel aluminio.

Aparte, untar con dulce de leche un pionono de 30 cm, aproximadamente, y enrollarlo. Recortar en un extremo y en el otro redondear para formar la cabeza. Pegar sobre el cartón con dulce y rellenar con mazapán el extremo recortado, dándole forma a la cola.

Untar todo con dulce de leche y forrar con mazapán sin teñir. Marcar los ojos y la división de la cabeza con el cuerpo con una esteca. Marcar las escamas apoyando sobre el mazapán –en forma alternada– la mitad de un cortante redondo pequeño.

Ubicar sobre una bandeja ovalada



**1**  
Cortar el diseño en cartón y forrarlo con papel aluminio. Aparte, preparar un pionono. Recortar en un extremo y en el otro redondear para formar la cabeza. Pegar con dulce sobre el cartón.



**2**  
Rellenar el extremo recortado con mazapán para darle forma a la cola.



# UN DIA DE BUENA PESCA

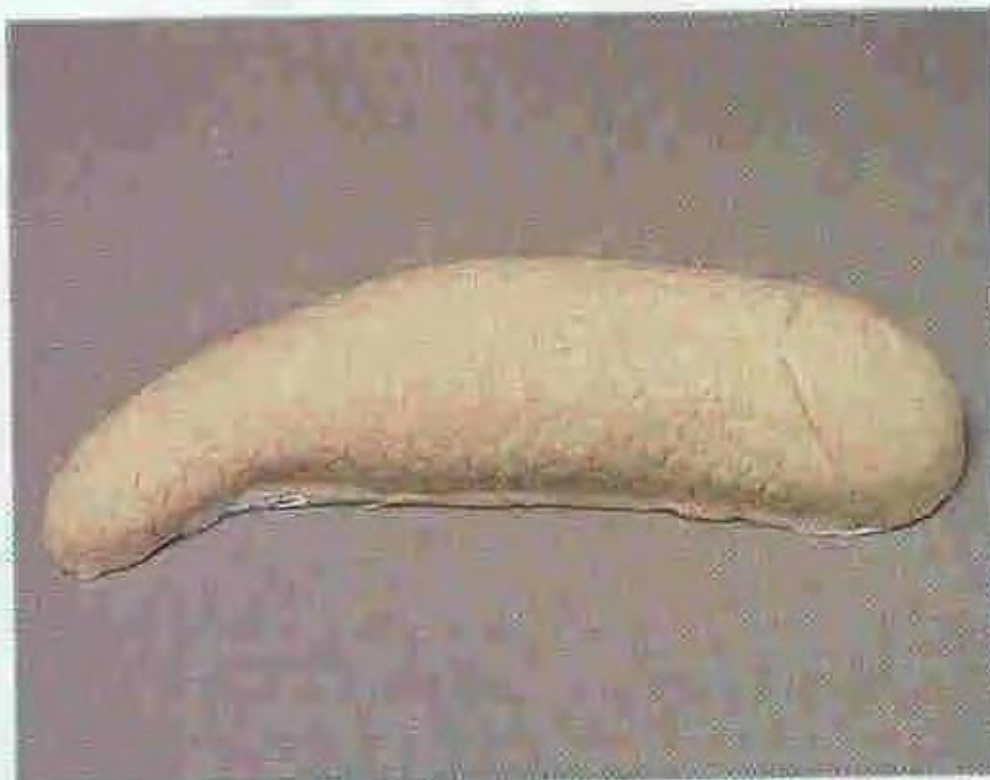
3

Untar todo el pez con dulce de leche y forrarlo con mazapán. Con una esteca, marcar los ojos y la división de la cabeza con el cuerpo.



4

Marcar las escamas apoyando sobre el mazapán -en forma alternada- la mitad de un cortante redondo pequeño.



5

Ubicar el trabajo sobre una bandeja. Formar la boca y modelar las aletas y la cola. Para darle movimiento a la cola, colocar debajo pedacitos de telgopor hasta que la pasta se seque.



6

Pintar todo el pescado con colorantes plateado, negro y amarillo. Preparar la pasta y distribuirla debajo del pescado. Decorar con pequeños camarones de mazapán.



-de 60 cm en su parte mayor- forrada con mazapán natural; decorar su contorno con un papel metalizado.

Formar la boca con dos rollitos de mazapán y pegarlos a la cabeza con clara. Modelar las aletas y la cola, pegarlas y marcarlas con esteca haciendo rayas paralelas. Para darle movimiento a la cola, se pueden colocar debajo pedacitos de telgopor hasta que la pasta se seque.

Pintar todo el pescado con colorante comestible plateado diluido con agua. Tonalizar con negro y amarillo.

Para imitar el agua, preparar la pasta cuya receta encontrará en el Suplemento Moldes. Cortarla en cubitos y distribuirla en la bandeja por debajo del pescado.

Aparte, modelar pequeños camarones en mazapán -de no más de 2 cm de largo- y pintarlos con colorante anaranjado diluido con agua. Ubicarlos sobre la pasta para completar la decoración.

